BETRIEBSANLEITUNG

DEUTSCH

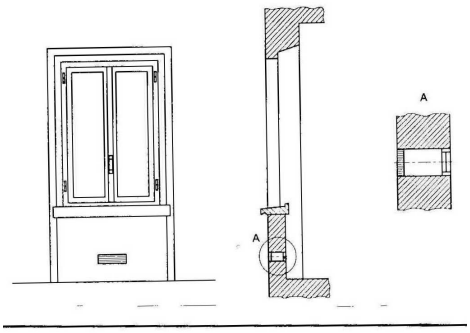
150.5011
150.9511
150.9701
150.9751



Abb. 1



Abb. 2



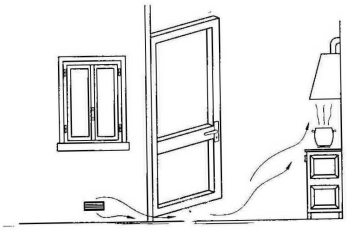


Abb. 3

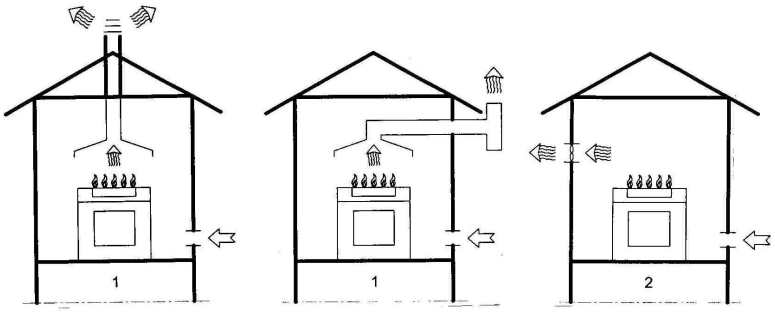


Abb.4

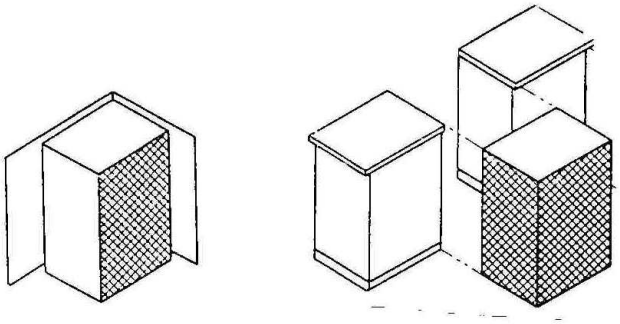


Abb. 5

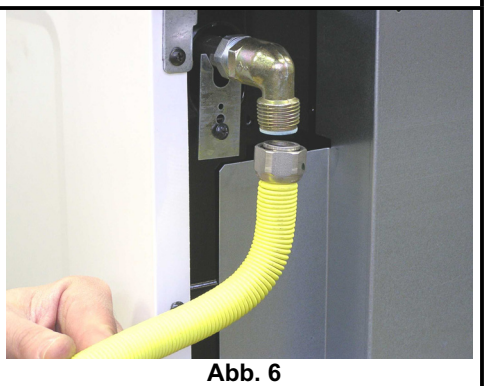


Abb. 6

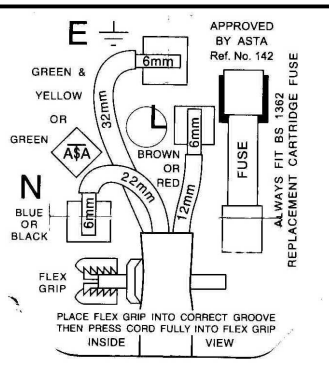


Abb. 7

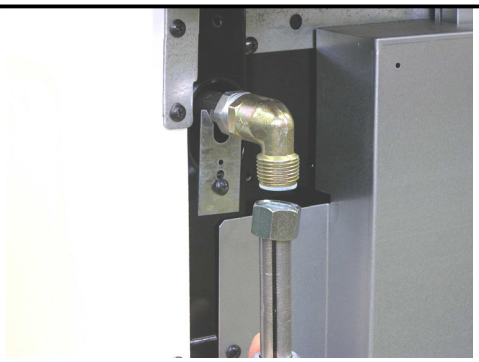


Abb. 8

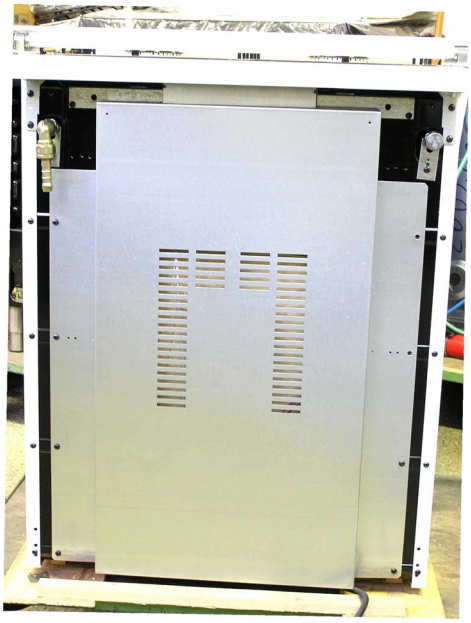


Abb. 9

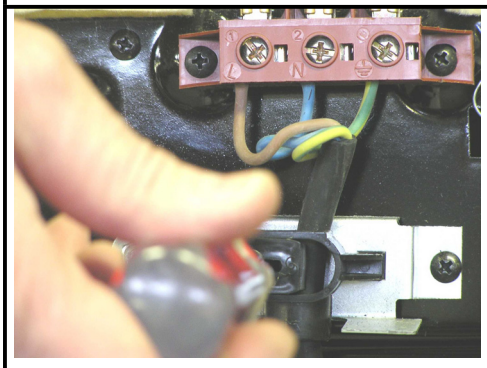


Abb. 10



Abb. 11



Abb. 12

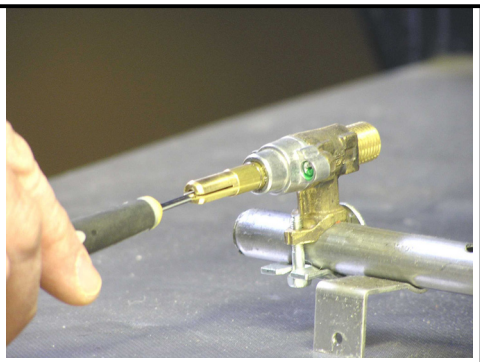


Abb. 13

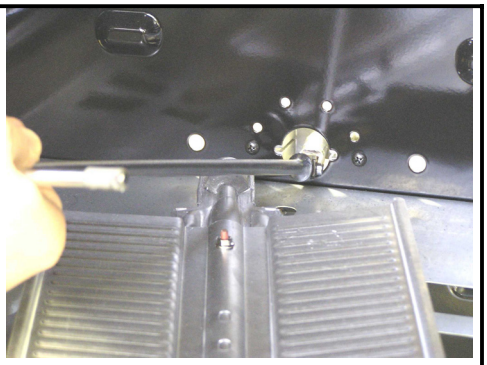


Abb. 14

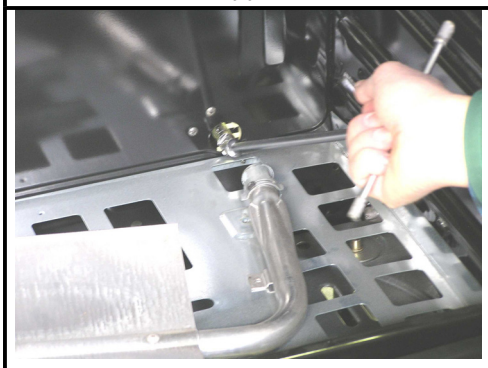


Abb. 15

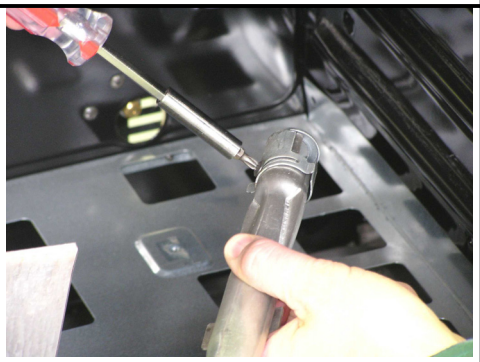


Abb. 16



Abb. 17

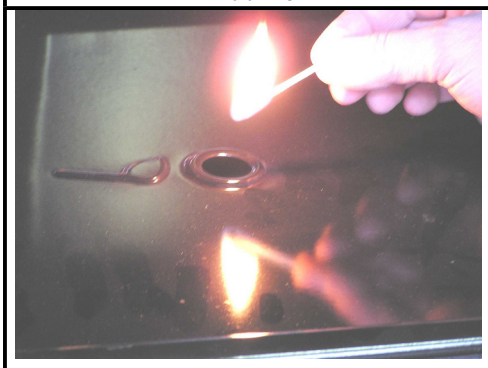


Abb. 18



Abb. 19

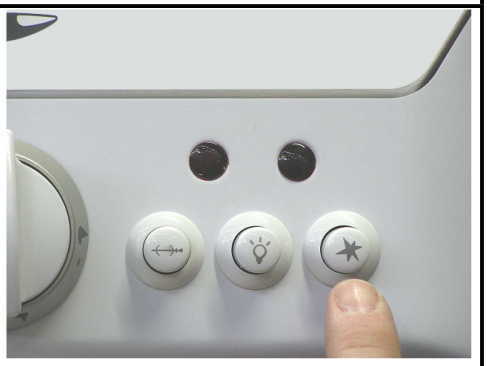


Abb. 20



Abb. 21



Abb. 22



Abb. 23



Abb. 24

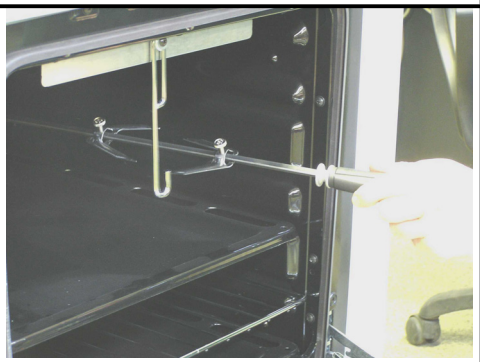


Abb. 25

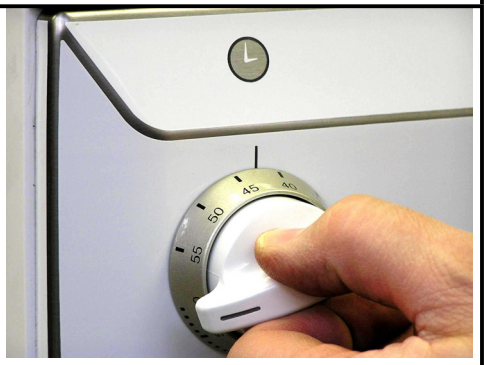


Abb. 26



Abb. 27



Abb. 28

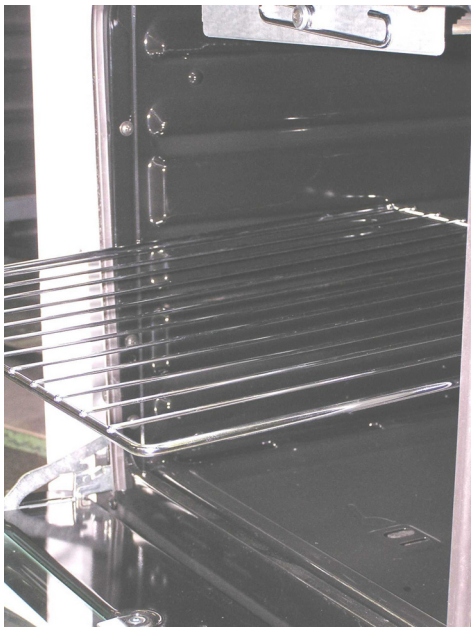


Abb. 29

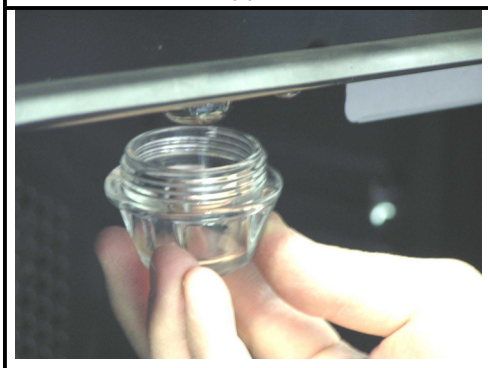


Abb. 30

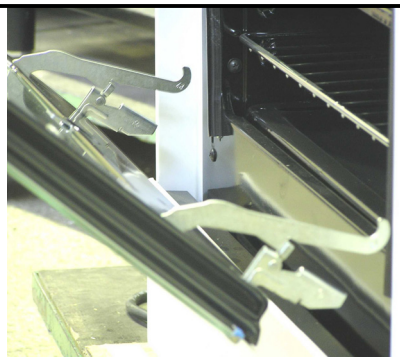


Abb. 31

WICHTIG

DIESE BETRIEBSANLEITUNG MUSS AUFMERKSAM DURCHGELESEN WERDEN, DA SIE WICHTIGE HINWEISE ZUR BETRIEBSSICHERHEIT, BEDIENUNG UND WARTUNG DES GERÄTES ENTHÄLT.
Diese Betriebsanleitung bezieht sich auf mehrere Herdversionen. Sie kann daher Beschreibungen von Funktionen oder Geräteteilen enthalten, die das hier beschriebene Gerät nicht betreffen.

Dieses Gerät ist für den Betrieb in Privathaushalten geplant und gebaut. Jeder andere Gebrauch ist daher unsachgemäß und gefährlich. Das Gerät darf nicht durch Kinder oder unfähige Personen benutzt werden. **DAS GERÄT NICHT ZUM HEIZEN VON RÄUMEN VERWENDEN.** Der Hersteller kann für eventuelle Schäden durch unsachgemäßen und fehlerhaften Gebrauch nicht zur Verantwortung gezogen werden.

BEI EINEM DEFEKT UND/ODER EINER BETRIEBSSTÖRUNG DES GERÄTS DEN HAUPTGASHAHN SCHLIESSEN, DAS GERÄT VON DER ELEKTRISCHEN STROMVERSORGUNG TRENNEN, KEINERLEI EINGRIFFE AN IHM AUSFÜHREN UND SOFORT DIE NÄCHSTGELEGENE KUNDENDIENSTSTELLE AUFSUCHEN (SIEHE ANGABEN IN DER ANLAGE).

DIESES GERÄT ENTSPRICHT DEN FOLGENDEN EUROPÄISCHEN RICHTLINIEN UND REGELUNGEN:
73/23/EWG, 93/68/EWG (Niederspannung); 89/336/EWG (Elektromagnetische Verträglichkeit); 90/336/EWG (Gas); 2002/40/EG (Stromverbrauch von Elektroöfen); 2002/96/EG (WEEE),1935/2004/EG (Kontakt mit Lebensmitteln).
Der Hersteller lehnt bei Missachtung der Angaben dieser Betriebsanleitung jegliche Haftung ab.
Die Herstellerfirma behält sich Änderungen der technischen Produktmerkmale unter Beibehaltung der Sicherheits- und Funktionsmerkmale vor.

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Die Installation muss durch Fachpersonal ausgeführt werden.
Nach dem Kochen sollte der Hauptgashahn geschlossen werden.

SICHERHEIT IM HAUSHALT. Während des Betriebs des Herds erreichen die Brenner und Elektroplatten des Kochfelds, der Ofen und Grill hohe Temperaturen. Kinder dürfen sich daher nicht dem Gerät annähern oder in seiner Nähe spielen.

GLASABDECKUNG (Abb. 1). Die Abdeckung nicht schließen, wenn die Brenner oder Elektroplatten in Betrieb oder noch warm sind, sondern stets warten, bis sie abgekühlt sind. Während des Betriebs des Ofens oder Grills muss die Herdabdeckung geöffnet bleiben.

ERSTE EINSCHALTUNG DES OFENS. Den Ofen und Grill mindestens 30 Minuten ohne Inhalt einschalten, um die bei Neugeräten vorhandenen Fettrückstände oder Verunreinigungen zu beseitigen. Gleichzeitig den Raum lüften.

ENTFERNUNG DES SCHUTZFILMS. Einige Teile des Herds sind durch einen speziellen Film geschützt. Vor der Inbetriebnahme des Gerätes muss dieser entfernt und eventuelle Kleberrückstände anschließend mit lauwarmem Seifenwasser beseitigt werden.

POSITIONIERUNG BRENNER (Abb. 2). Auf dem Brennerring befinden sich einige Bezugsstifte. Nach der Abnahme für die Reinigung alle Teile wieder korrekt einsetzen, um Betriebsstörungen oder Beschädigungen zu vermeiden.

Vor der Ausführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art den zunächst den Hauptgashahn schließen und das Gerät von der Stromversorgung trennen.

TECHNISCHE ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Sämtliche Installations-, Einstell- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich durch Fachpersonal ausgeführt werden. Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Gesetzesbestimmungen installiert werden.
Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Informationsschild angegebenen Gasart abgenommen und vorgerüstet. Vor der Installation überprüfen, ob die örtliche Gasversorgung (Gasart und -druck) mit der Voreinstellung des Gerätes vereinbar ist. Die Herstellerfirma lehnt bei Missachtung der o.a. Vorschriften jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab. Dieses Gerät ist nicht an eine Abführvorrichtung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Diese muss gemäß den einschlägigen Installationsbestimmungen installiert und angeschlossen werden.

LÜFTUNG DER RÄUME (Abb. 3). Dieses Gerät darf gemäß den gesetzlichen Vorschriften nur in ständig belüfteten Räumen installiert und betrieben werden. Es ist unerlässlich, dass der Installationsraum des Gerät so viel Luft erhält, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Im besonderen darf der für eine korrekte Verbrennung erforderliche Luftzustrom nicht unter 2 m^3/h pro kW der Gerätenennleistung betragen (siehe Leistungsschild auf dem Gerät). Die Luft muss direkt aus dem Freien einströmen durch permanente Lüftungsschlitze oder Lüftungskanäle, die in Bereiche mit sauberer Luft führen.

ABGASFÜHRUNG (Abb. 4). Das Gerät muss die Verbrennungsgase in die Außenluft über eine an den Kamin angeschlossene Abzugshaube oder einen Rauchkanal ableiten oder direkt nach außen führen. Falls die Installation einer Abzugshaube nicht möglich ist, ist der Gebrauch eines an Fenstern oder Außenwänden angebrachten Elektroventilators zulässig, der gleichzeitig mit dem Gerät einzuschalten ist.

AUFSTELLUNG DES GERÄTS (Abb. 5). Das Gerät gehört der Klasse 1 und Klasse 2/1 an. Es kann einzeln oder eingebaut zwischen Möbeln unter Beachtung folgender Mindestabstände aufgestellt werden: 630 mm zwischen Geräteoberfläche und darüber befindlichen horizontalen Flächen; 30 mm zwischen Geräteseite und Möbeln, die höher als das Gerät sind. Bei Installation zwischen Möbeln ist es notwendig, dass die Möbelwände einer Übertemperatur von mindestens 65°C standhalten.

GASANSCHLUSS

ANSCHLUSS MIT METALLSCHLAUCH (Abb. 6). Der Anschluss erfolgt mit einem den nationalen Bestimmungen entsprechenden Schlauch, der an die Rohrverschraubung des Gerätes nach Zwischenmontage einer Dichtungsverbindung angeschlossen wird. Die Länge des Schlauchs darf max. 2 Meter betragen.

ANSCHLUSS MIT STARREM ROHR (Abb. 8). Für den Anschluss vorzugsweise ein Kupferrohr verwenden. Den starren Teil an die Schraubverbindung auf der Geräterückseite nach Zwischenmontage einer Dichtungsverbindung anschließen. Die Dichtheit der Verbindung mit einer Seifenlösung nachweisen.

WICHTIGER HINWEIS
Nach der Installation prüfen, ob die Anschlussstücke gut befestigt sind. Für die Dichtheitsprüfung an Gasleitungen niemals eine Flamme, sondern stets eine Seifenlösung verwenden.

GASANSCHLUSS AN GASFLASCHE. Bei den Modellen mit Gasflaschenschrank können den einschlägigen Vorschriften entsprechende 15 kg-Gasflaschen eingestellt werden. Die Gasflasche muss mit einem Druckreduzierer versehen sein und der Anschluss an die Gasflasche muss gemäß den einschlägigen Installationsvorschriften ausgeführt werden. Beim Anschluss der Gasflasche ist folgendes zu beachten:

- der Gasanschlussschlauch darf nicht länger als 1 Meter sein;
- der Anschluss des Druckreduzierers muss nach außen gerichtet werden;
- der Schlauch darf an keiner heißen Oberfläche des Herds anliegen (linke Innenwand des Gasflaschenschranks, Herdrückseite, Herdoberseite) und MUSS dem durch die vorgesehenen Halterungen vorgegebenen Verlauf folgen;
- die Gasflasche muss so aufgestellt werden, dass sie die an den Ofen grenzende Wand nicht berührt.

Nach dem Kochen sollte der Gasflaschenhahn geschlossen werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS. Die Steckdose oder die Anlage muss über eine wirksame Erdung verfügen. Der gelb-grüne Leiter des Netzkabels darf nicht durch Schalter unterbrochen werden. Erfolgt bei der Installation der Anschluss nicht über einen leicht erreichbaren Stecker, so muss zwischen Gerät und Stromnetz ein entsprechend bemessener und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Allpolschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm zwischengeschaltet werden. Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur über 50°C erreichen. Werden die geltenden Vorschriften zur elektrischen Sicherheit missachtet und wird der Anschluss nicht durch Fachpersonal “sachgemäß” ausgeführt, lehnt die Herstellerfirma jede Haftung abi.

ERSETZUNG DES STROMKABELS. Das Gerät von der Steckdose trennen. Die Herdrückseite abnehmen, um auf die Klemmenleiste zuzugreifen **(Abb. 9)**. Die Schrauben der Kabelbefestigung und die Schrauben an der Klemmenleiste lockern, die die drei Kabelleiter sichern **(Abb. 10)**. Das Kabel durch ein neues Kabel vom Typ HO5 RR-F mit einem der Leistungsaufnahme des Gerätes angemessenen Querschnitt ersetzen und folgendermaßen an die Klemmenleiste anschließen:

- Blaues Kabel (Nullleiter) an Klemme **N;**
- Braunes Kabel (Phase) an Klemme **L;**
- Gelb-Grünes Kabel (Erde) an Klemme ⏚

Das Kabel in der vorgesehenen Kabelbefestigung fixieren und die Herdrückwand montieren.

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Das Gerät kann mit unterschiedlichen Gasarten betrieben werden; für jede Gasart sind spezielle Düsen und Einstellungen erforderlich. Bei eventuellen Umrüstungen muss das Gerät stets von der elektrischen Stromversorgung getrennt und die Gasleitung vorübergehend geschlossen werden.

DÜSENERSETZUNG KOCHMULDENBRENNER (Abb. 11). Die Brenner von Hand entnehmen (es ist kein weiterer Ausbauvorgang erforderlich), die Düsen mit einem passenden Schlüssel ausschrauben und durch für die entsprechende Gasart geeignete Düsen ersetzen, siehe Tabelle der technischen Daten.

EINSTELLUNG DER KLEINSTELLSTUFE (Abb. 12). Den Brenner zünden und bei max. Leistung ca. 10 Minuten eingeschaltet lassen. Den Bedienknopf auf die Kleinstellstufe drehen. Den Bedienknopf aus der Ventilspindel herausziehen. Mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher die Kleinstellstufe einstellen: die Bypass-Schraube im Uhrzeigersinn für eine kleinere Flamme bzw. gegen den Uhrzeigersinn für eine größere Flamme drehen. Bei normalen Gasventilen befindet sich die Einstellschraube (Bypass) im Innern der Spindel **(Abb. 13)**. Bei Gasventilen mit Zündsicherung befindet sich die Einstellschraube (Bypass) auf dem Ventilkörper. Nach der Ersetzung von Düsen oder nach Einstellungen muss stets sichergestellt werden, dass die Flamme: eine bläuliche Farbe hat; stabil und geräuschlos brennt; sich nicht vom Brenner abhebt, beim Umschalten von Groß- auf Kleinstellung kein Flammenrückschlag erfolgt.

DÜSENERSETZUNG OFENBRENNER (Abb. 14/15). Die Brenner durch Lösen der Befestigungsschrauben entnehmen, die Düsen mit einem passenden Schlüssel ausschrauben und durch für die entsprechende Gasart geeignete Düsen ersetzen, siehe Tabelle der technischen Daten.

PRIMÄRLUFTEINSTELLUNG OFENBRENNER (NUR MODELLE MIT ROHRBRENNER (Abb. 16). Die entsprechende Schraube lockern und die Luftöffnung je nach gewünschtem Ergebnis (Erhöhung oder Verminderung der Luftmenge) über den am Brennerende befindlichen Metallring einstellen. Nach jeder Einstellung muss sichergestellt werden, dass die Flamme: eine bläuliche Farbe hat; stabil und geräuschlos brennt; sich nicht vom Brenner abhebt, beim Umschalten von Groß- auf Kleinstellung kein Flammenrückschlag erfolgt.

EINSTELLUNG DER KLEINSTELLSTUFE OFENBRENNER (Abb. 12). Den Brenner zünden und den Bedienknopf auf Höchsttemperatur stellen. Den Ofen mindestens 10 Minuten in Betrieb lassen. Den Bedienknopf auf die Kleinstellung drehen. Den Bedienknopf aus der Thermostatspindel herausziehen und mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher die Kleinstellstufe einstellen: die Bypass-Schraube im Uhrzeigersinn für eine kleinere Flamme bzw. gegen den Uhrzeigersinn für eine größere Flamme drehen. Die Flamme muss kurz und stabil, beständig gegen eventuelle Luftströme und die Ofentürschließung sein und darf keinen Flammenrückschlag verursachen. Die Einstellschraube (Bypass) befindet sich in der Regel auf dem Thermostatkörper.

Nach sämtlichen Ersetzungs- oder Einstellarbeiten an den Gerätebauteilen müssen alle betroffenen Teile wieder korrekt montiert werden, damit das Gerät erneut betriebsbereit ist. Nach der Umstellung auf eine andere Gasart muss die Schraubmuffe ersetzt werden. Auch in diesem Fall die Dichtheitsprüfung der Gasleitung mit einer Seifenlösung und niemals mit einer offenen Flamme vornehmen. Schließlich das alte Schild der Einstellwerte durch das neue, im Lieferumfang enthaltene Schild für die neue Gasart ersetzen.

TECHNISCHE DATEN								
BRENNER (Angabe in mm)	GASART		GASDRUCK (mbar)	DÜSEN-SIGNIERUNG (1/100 mm)	GASVER-BRAUCH*	LEISTUNG (kW)		EMPF. TOPF-DURCH-MESSER** (cm)
						MAX.	MIN.	
HILFSBRENNER Ø 55	Flüssiggas	G30/G31	50	43	73 g/h	**1,000**	**0,300**	**12÷14 6 mit Brenneraufsatz**
	Erdgas	G20	20	72 X	95 dm^3/h			
		G25		77	111 dm^3/h			
NORMAL-BRENNER Ø 75	Flüssiggas	G30/G31	50	58	127 g/h	**1,750**	**0,440**	**16÷20**
	Erdgas	G20	20	98	167 dm^3/h			
		G25		100	194 dm^3/h			
STARK-BRENNER Ø 100	Flüssiggas	G30/G31	50	75 S	218 g/h	**3,000**	**0,750**	**20÷24**
	gas naturale	G20	20	116	286 dm^3/h			
		G25		134	332 dm^3/h			
BLITZBRENNER Ø 120	Flüssiggas	G30/G31	50	73	240 g/h	**3,300**	**1,500**	**22÷26**
	Erdgas	G20	20	124	314 dm^3/h			
		G25		137	365 dm^3/h			
LANGBRENNER 60x235	Flüssiggas	G30/G31	50	71	211 g/h	**2,900**	**1,500**	**Max 14 x 35**
	Erdgas	G20	20	120	276 dm^3/h			
		G25		132	321 dm^3/h			
DREIFACHRING Ø 130	Flüssiggas	G30/G31	50	75 F4	262 g/h	**3,600**	**1,500**	**24÷28**
	Erdgas	G20	20	135	343 dm^3/h			
		G25		145	399 dm^3/h			

* Unter den Bezugsbedingungen Gastemperatur 15°C, Luftdruck 1013,25 mbar
** Zur Erzielung optimaler Leistungen

BRENNER-TYP	GASART		GASDRUCK (mbar)	DÜSEN-SIGNIERUNG (1/100 mm)	GASVER-BRAUCH*	LEISTUNG (kW)	
						MAX.	MIN.
OFEN (dm^3 37) FP 96-16 2Öfen (kleiner Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50	61	145 g/h	**2,000**	**0,700**
	Erdgas	G20	20	108	190 dm^3/h		
		G25		119	221 dm^3/h		
OFEN (dm^3 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2Öfen (mittlerer Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50	62	193 g/h	**2,650**	**1,000**
	Erdgas	G20	20	122	252 dm^3/h		
		G25		133	293 dm^3/h		
OFEN (dm^3 80/105) 85-86 (großer Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50		276 g/h	**3,800**	**1,000**
	Erdgas	G20	20	140	362 dm^3/h		
		G25			421 dm^3/h		
OFEN (dm^3 111/123) 96-16 (extra großer Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50		305 g/h	**4,200**	**1,000**
	Erdgas	G20	20	150	400 dm^3/h		
		G25			465 dm^3/h		
GRILL (dm^3 37) FP 96-16 2Öfen (kleiner Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50	54	116 g/h	**1,600**	
	Erdgas	G20	20	101	152 dm^3/h		
		G25		108	177 dm^3/h		
GRILL (dm^3 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2Öfen (mittlerer Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50	60	145 g/h	**2,000**	
	Erdgas	G20	20	108	190 dm^3/h		
		G25		123	221 dm^3/h		
GRILL (dm^3 80/123) 85-86-96-16 (großer und extra großer Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50		240 g/h	**3,300**	
	Erdgas	G20	20	136	314 dm^3/h		
		G25			365 dm^3/h		

* Unter den Bezugsbedingungen Gastemperatur 15°C, Luftdruck 1013,25 mbar

TABELLE DER ELEKTRISCHEN LEISTUNGEN (KOMBIÖFEN, ELEKTROÖFEN, MULTIFUNKTIONSÖFEN)

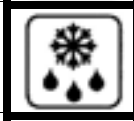
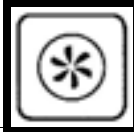
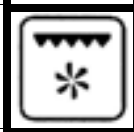
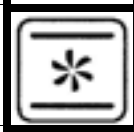
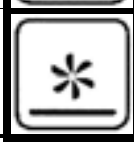
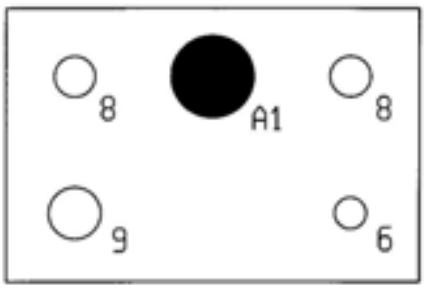
HERD- UND OFENTYPEN							
FUNKTION		**P85**	**55, 65, 75, P85**	**56, 66, 76, P96**	**85, 86, 96, 16**	**96, 16 (2 ÖFEN)**	
		kleiner Ofen	mittlerer Ofen	mittlerer Ofen	großer Ofen extra großer Ofen	kleiner Ofen	mittlerer Ofen
		47 dm^3	51/58 dm^3	61/67 dm^3	80/123 dm^3	37 dm^3	61/67 dm^3
		W	W	W	W	W	W
BACKOFEN-BELEUCHTUNG		15	15	15	15	15	15
ELEKTRO-GRILL		1350	1350	1400	1500/2000	1200	1400
OBER-/ UNTERHITZE		600 900	650 1100	850 1400	950 1500	500 800	700 1100
OBERHITZE		600	650	850	950	500	700
UNTERHITZE		900	1100	1400	1500	800	1100
GEBLÄSE			30	30	30		30
RUNDES HEIZEL. + GEBLÄSE			2200 30	2200 30	2400 30		2200 30
GRILL + GEBLÄSE			1350 30	1400 30	1500/2000 30		1400 30
OBER-/ UNTERHITZE GEBLÄSE			650 30 1100	850 30 1400	950 30 1500		700 30 1100
DOPPEL-GRILL			650+1350	850+1400	950+1500		700+1400
DOPPELGRILL + GEBLÄSE			650+1350 30	850+1400 30	950+1500 30		700+1400 30
UNTERHITZE + GEBLÄSE			30 1100	30 1400	30 1500		30 1100

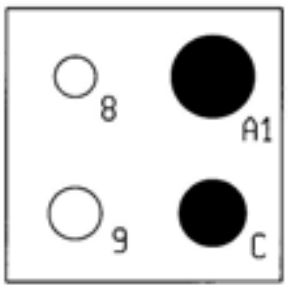
TABELLE DER ELEKTRISCHEN LEISTUNGEN
(KOMBI-KOCHFELDER, ELEKTROKOCHFELDER, GLASKERAMIK)

ELEKTROPLATTENTYPEN		DURCHMESSER cm	LEISTUNG W
A1	Elektroplatte	18	1500
A2	Elektroplatte	18	2000
C	Elektroplatte	14,5	1000
D	Runde Platte HL	14,5	1200
E	Runde Platte HL	18	1800
F	Runde Platte HL	21	2200
G	Erweiterungsplatte HL	17/26,5	1400/2200
H	Erweiterungsplatte HL	12/21	700/2100

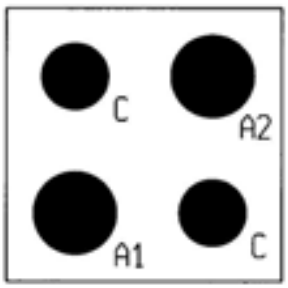
KOCHFELDTYP	VORHANDENE ELEKTROPLATTEN				
16/35	A1				
17/30/21	A1	C			
09	A1	A2	C	C	
14/29	C				
10	D	D	E	F	
23	D	D	G	H	
24	D	D	F	G	H



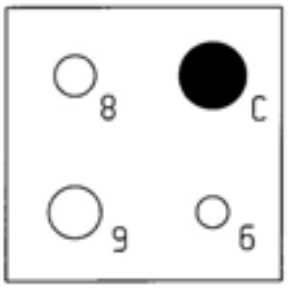
KOCHFELD 16



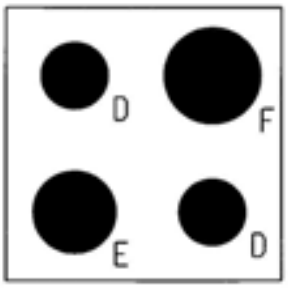
KOCHFELD 17



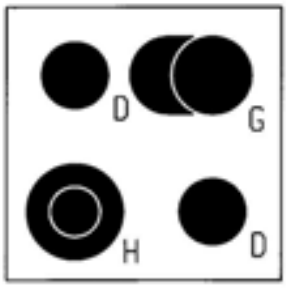
KOCHFELD 09



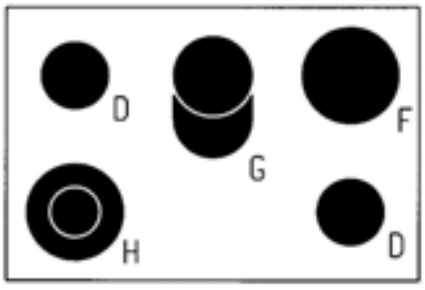
KOCHFELD 14



KOCHFELD 10



KOCHFELD 23



KOCHFELD 24

OFENTYPEN UND -FUNKTIONEN

(G) GASOFEN



OFF	OFEN-brenner	GRILL-brenner

(M) KOMBIOFEN



OFF	OFEN-brenner	Elektro-GRILL

(Q) KOMBIOFEN MIT GEBLÄSE



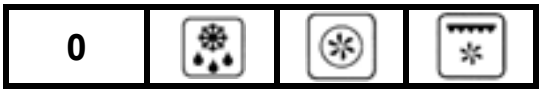
OFF	OFEN-brenner Gebläse	Elektro-GRILL

(E) ELEKTROOFEN



OFF	BACKOFENBE-LEUCHTUNG	OBER-/UNTER-HITZE	OBERHITZE	UNTER-HITZE	GRILL

(X) MULTIFUNKTIONSOFEN - 3 POSITIONEN



OFF	GEBLÄSE	RUNDES HEIZEL. + GEBLÄSE	GRILL + GEBLÄSE

(W) MULTIFUNKTIONSOFEN - 6 POSITIONEN



OFF	BACKOFENBE-LEUCHTUNG	OBER-/UNTER-HITZE	UNTER-HITZE	OBER-/UNTER-HITZE GEBLÄSE	UNTER-HITZE MIT GEBLÄSE	DOPPEL-GRILL + GEBLÄSE

(V) MULTIFUNKTIONSOFEN - 8 POSITIONEN



OFF	BACKOFEN BELE-UCHTUNG	GEBLÄSE	OBER-/UNTER-HITZE	RUNDES HEIZEL. + GEBLÄSE	GRILL	DOPPEL-GRILL	DOPPEL-GRILL + GEBLÄSE	UNTER-HITZE MIT GEBLÄSE

ANLEITUNGEN FÜR DEN BEDIENER

ZÜNDUNG DER KOCHMULDENBRENNER (Abb. 17). Ein Streichholz an den Brenner halten (ein Funken- oder Flammenerzeuger), den entsprechenden Bedienknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Position MAX drehen (bei einigen Modellen verfügt der Brenner über eine eingebaute elektrische Zündvorrichtung, die über eine separate Taste oder durch Eindrücken des Bedienknopfs betätigt wird). Falls die Brennerzündung nicht innerhalb von 15 Sekunden erfolgt, vor dem nächsten Versuch mindestens 1 Minute warten. Bei den Modellen mit Sicherheits-Thermoelement den Bedienknopf nach erfolgter Zündung noch ca. 10 Sekunden gedrückt halten. Anschließend die gewünschte Flammenstärke regeln, wobei der Bedienknopf stets in den Bereich zwischen Groß- und Kleinstellung und **nie** zwischen Großstellung und Null (ausgeschaltet) zu stellen ist.

ZÜNDUNG DER OFENBRENNER (Abb. 18/19). Die Zündung der Brenner eines Backofens muss stets mit vollkommen geöffneter Ofentür erfolgen. Den entsprechenden Bedienknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Position MAX drehen. Ein Streichholz an die Öffnung im Ofenboden halten (für die Zündung des Grillbrenners das Streichholz an die Öffnungen des vorderen Endstücks halten). Bei einigen Modellen verfügt der Brenner über eine eingebaute elektrische Zündvorrichtung, die über eine separate Taste **(Abb. 20)** oder durch Eindrücken des Bedienknopfs betätigt wird. Nach erfolgter Zündung den Bedienknopf noch ca. 15 Sekunden gedrückt halten. **ACHTUNG**: Falls die Brennerzündung nicht innerhalb von 15 Sekunden erfolgt, vor dem nächsten Versuch mindestens 1 Minute warten.

VORHEIZEN DES BACKOFENS. Nach der Brennerzündung einige Minuten warten, danach die Ofentür schließen und den Bedienknopf auf die gewünschte Temperatur drehen. Vor dem Einschieben des Garguts den leeren Ofen mindestens 15 Minuten vorheizen.

ELEKTROPLATTEN EINSCHALTUNG UND GEBRAUCH (Abb. 21). Für die Einschaltung der Elektroplatten den entsprechenden Bedienknopf von 0 auf die gewünschte Position drehen. Die verschiedenen Leistungsstufen werden durch Nummern (0, 1, 2, 3…) angegeben, wobei einer höheren Nummer eine höhere Leistung entspricht. Bei der ersten Einschaltung einer Platte oder nach längerer Nichtbenutzung ist es ratsam, die leere Platte bei kleinster Leistungsstufe mindestens 15 Minuten einzuschalten, damit eventuell angesammelte Feuchtigkeit entweichen kann. Auf die Elektroplatten nur Töpfe mit Flachboden stellen und keine Töpfe mit kleinerem Durchmesser als dem Plattendurchmesser verwenden.

ELEKTROÖFEN EINSCHALTUNG UND GEBRAUCH (Abb. 22). Elektroöfen verfügen in der Regel über einen Funktionswahlschalter sowie einen Thermostat zur Einstellung der gewünschten Temperatur. Je nach Ofenmodell stehen verschiedene Optionen zur Einstellung unterschiedlicher Gararten zur Verfügung. Für den sofortigen Zugriff auf die Garfunktionen bei den Öfen mit Programmierer (manuell, analog oder elektronisch) muss die Bedienvorrichtung auf “manuell” gestellt werden. Zur Erzielung perfekter Garergebnisse sind die für die verschiedenen Gerichte gelieferten Angaben zu beachten (Vorheizen, Funktion, Temperatur, Einschubebene, Garzeit).

GRILL (Abb. 23). Der Gebrauch des Grills (Gasbrenner oder elektrisches Heizelement) muss gemäß den für das jeweilige Herdmodell geltenden Bedingungen erfolgen. Bei einigen Modellen muss die Ofentür während des Grillens teilweise offen stehen. In diesem Fall muss eine mechanische Vorrichtung zum Schutz der Bedienknöpfe eingesetzt werden, die im Lieferumfang enthalten ist.
Achtung: die zugänglichen Teile können bei Benutzung des Grills sehr heiß werden. Kinder fernhalten.

BENUTZUNG DES DREHSPIESSES (Abb. 24). Der Drehspieß wird je nach Ofenmodell durch Drücken einer Taste oder automatisch gleichzeitig mit dem Betrieb des Grill-Heizelementes eingeschaltet. Das Bratgut auf den Spieß stecken und mit den beiden Gabeln in der Mitte befestigen, um den Drehspießmotor nicht unnötig zu belasten. In die darunter befindliche Einschubebene ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech einführen, um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu begrenzen **(Abb. 25)**.

TIMER, KURZZEITWECKER, PROGRAMMIERER (MECHANISCH, ANALOG, ELEKTRONISCH). Der mechanische Timer wird aktiviert, indem der Bedienknopf zunächst im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht wird, um den Mechanismus zu laden, und danach gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Garzeit gestellt wird **(Abb. 26)**. Die Zeit wird in Minuten angegeben; ein Läutwerk meldet den Ablauf der eingestellten Zeit. Bei einigen Herdmodellen gibt der Kurzzeitwecker nicht nur ein akustisches Signal ab, sondern schaltet bei Garzeitende auch den Backofen aus. Für die sofortige Benutzung des Backofens ohne Garzeiteinstellung den Bedienknopf des Kurzzeitweckers einfach auf die Position “manuell” **(Abb. 27)** stellen. Bei den Modellen mit Programmierer können Einschaltung, Garzeit und Ausschaltung einiger Funktionen des Elektroofens programmiert werden. Auch in diesem Fall muss für die Benutzung des Ofens ohne Programmierungen zunächst die Funktion “manuell” **(Abb. 28)** eingestellt werden.

KÜHLGEBLÄSE. Einige Herdmodelle verfügen über eine Kühlvorrichtung, die während des Backofenbetriebs eingeschaltet ist. Bei manchen Modellen erfolgt der Betrieb dieser Vorrichtung automatisch und erfordert keinen Eingriff des Benutzers. Bei einigen Modellen bleibt das Kühlgebläse auch nach Ausschaltung der Ofenfunktionen eingeschaltet und schaltet sich gesteuert durch einen Restwärmesensor selbsttätig ab. Der Betrieb des Kühlgebläses wirkt sich in keinster Weise auf die Garvorgänge im Gas- oder Elektroofen aus und ein eventueller Ausfall der Vorrichtung beeinträchtigt nicht die Sicherheit des Gerätes und des Benutzers. Diese Vorrichtung verkürzt die normalen Abkühlzeiten der Herdkomponenten.

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES BACKOFENS

Vor Einschaltung des Backofens sicherstellen, dass sich im Ofen nur das für den Garvorgang erforderliche Zubehör befindet (normalerweise genügt der Rost, auf den nach dem Vorheizgang der Behälter mit dem Gargut gestellt wird).
Den Backofen vor Einschub der Speisen stets mindestens 15 Minuten vorheizen.
Zum Erzielen optimaler Garergebnisse muss für jedes Gericht die geeignete **Funktion**, **Temperatur**, **Einschubebene** und **Garzeit** gewählt werden:
- je nach Ofenmodell stehen unterschiedliche Garfunktionen zur Verfügung.
- die Temperatur wird am Thermostat eingestellt.
- in der Regel sind 4 Einschubebenen vorhanden(1 untere, 2 mittlere, 1 obere) **(Abb. 29)**.
- die Garzeiten hängen gewöhnlich von Art und Menge der Speise, dem persönlichen Geschmack und Erfahrungswerten ab.

Die Rezeptangaben sind im allgemeinen für ein zufriedenstellendes Garergebnis ausreichend.
Die mittleren Einschubebenen sind für die meisten Garvorgänge geeignet, da in diesem Ofenbereich die perfekte Stabilisierung der am Thermostat eingestellten Temperatur erfolgt.
Bei den Gasherden befinden sich die unteren Einschubebenen näher an der Wärmequelle (Teigwaren, Aufläufe, Braten). Die oberen, von der Wärmequelle weiter entfernten Einschubebenen sind ideal für empfindlichere Speisen, das Aufgehen von Teig usw..

Bei den Elektroherden dagegen befinden sich die oberen Einschubebenen näher am Strahlungskörper (schnellere Oberflächenbräunung und Grillen)
Die jeweiligen Stückgrößen und der Gebrauch von Behältern verschiedenen Materials und unterschiedlicher Stärke (Terrakotta, Glas, Aluminium, Stahl) können zu von den Rezeptangaben abweichenden Garzeiten führen.
Der Umluftbetrieb bewirkt eine hohe Feuchtigkeitsabgabe der Speisen und wird gewöhnlich für Rührteig, gleichzeitige Garvorgänge und große Stückgrößen empfohlen.
Bei empfindlichen Gerichten und mit Backtriebmitteln zubereiteten Speisen das Öffnen der Ofentür möglichst vermeiden, um die Innentemperatur nicht zu verändern.
Beim Grillen auf dem Rost oder mit dem Drehspieß in die darunter befindliche Einschubebene ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech einführen, um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu begrenzen.
Für eine beachtliche Energieersparnis bei Langzeit-Garvorgängen den Backofen einige Minuten früher als im Rezept angegeben ausschalten und die Ofentür geschlossen halten, um die Restwärme auszunutzen. Die perfekte Dämmung des Ofenraums garantiert ein einwandfreies Garergebnis.

OFENFUNKTIONEN		**EMPFOHLENE ANWENDUNGEN**
OFEN-brenner		Die Hitze kommt von unten. Für jedes Gericht geeignet. Für empfindliche Gerichte und mit Backtriebmittel zubereiteten Speisen die oberen Einschubebenen wählen und den Backofen stets ausreichend vorheizen.
GRILL-brenner		Die Speise wird direkt der Flamme ausgesetzt. Geeignet für rasches und starkes Grillen. Geeignet für die Oberflächenbräunung von Teigwaren und Aufläufen.
OFEN-brenner mit Gebläse		Die Hitze kommt von unten und wird vom Gebläse gleichmäßig verteilt, wodurch die Speisen geschont werden. Für jedes Gericht geeignet. Den Ofen stets vorheizen.
Elektro-GRILL		Die Speise wird direkt dem Heizelement ausgesetzt. Geeignet für die Fettreduzierung bestimmter Fleischsorten und somit ideal für kalorienbewusstes Kochen.
OBER-/ UNTERHITZE		Traditionelle Funktionsweise. Die von den beiden Heizelementen erzeugte Hitze umhüllt die Speisen und optimiert jeden Garvorgang. Für Süßspeisen und Gebäck die mittleren Einschubebenen wählen.
OBERHITZE		Minimale Heizleistung. Ideal zum Erhitzen kleiner Portionen.
UNTERHITZE		Die von unten kommende Hitze eignet sich besonders zum Langzeitgaren bei niedriger Temperatur. Reduzierter Energieverbrauch, ideal zum Erwärmen vorgekochter Speisen.
GEBLÄSE		Auftaufunktion mit Reduzierung der normalerweise erforderlichen Zeiten um ca. 1/3.
RUNDES HEIZEL. + GEBLÄSE		Umluftgaren. Die Hitze wird auf allen Einschubebenen gleichmäßig verteilt. Ermöglicht das gleichzeitige Garen unterschiedlicher Gerichte unter Berücksichtigung der verschiedenen Garzeiten. Die hohe Feuchtigkeitsabgabe verbessert die Zubereitung von Gemüse, Fischgerichten und Rührteig.
GRILL + GEBLÄSE		Das mit dem Heizelement kombinierte Gebläse sorgt für die Zirkulation der Heißluft und ein schonenderes Garen. Ideal zum Garen besonders großer Fleischstücke.
OBER-/ UNTERHITZE GEBLÄSE		Traditionelles elektrisches Garen kombiniert mit Heißluft für eine homogene Wärmeverteilung, hohe Feuchtigkeitsabführung und gleichmäßige Temperatur auf den verschiedenen Einschubebenen. Für jedes Gericht geeignet.
DOPPELGRILL		Ideal zum großflächigen Grillen.
DOPPELGRILL + GEBLÄSE		Das Gebläse kombiniert mit der hohen Leistung der Heizelemente reduziert die Garzeiten großer Stückgrößen.
UNTERHITZE + GEBLÄSE		Die von unten kommende Hitze wird gleichmäßig im Ofen verteilt und ermöglicht das energiesparende Langzeitgaren empfindlicher Speisen.

WARTUNG

Vor Ausführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten jeder Art den Hauptgashahn schließen und das Gerät von der Stromversorgung trennen.

SCHMIEREN DER GASARMATUREN. Sollten sich die Gasarmaturen oder der Thermostat mit der Zeit schwer bedienen lassen, kann die Schmierung vorgenommen werden. Dieser Vorgang darf ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden.

ERSETZUNG DER BACKOFENLAMPE (Abb. 30). Das Gerät von der elektrischen Stromversorgung trennen. Die Lampenabdeckung im Ofeninnern abschrauben. Die Lampe ausdrehen und durch eine temperaturbeständige Lampe (300°C) gleicher Leistung ersetzen. Die Lampenabdeckung wieder aufschrauben.

AUSBAU DER OFENTÜR (Abb. 31). Die Ofentür öffnen. Die beiden Scharniere mit den beweglichen Profilen in geöffneter Stellung blockieren. Die Tür anheben und nach außen ziehen, um sie aus den festen Scharnieren auszuhaken. Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge verfahren.

REINIGUNG

Eine sorgfältige regelmäßige Reinigung vermeidet Fettansammlungen, die im Lauf der Zeit Rauch, unangenehme Gerüche und Funktionsstörungen verursachen können. Roste, Brenner, Bedienknöpfe, Backbleche und Glasscheiben können für eine gründliche Reinigung mit lauwarmem Seifenwasser und handelsüblichen Spezialprodukten abgenommen werden. Keine Stahlwolle, Scheuerpulver, Sodareiniger, Scheuerschwämme, säure- oder chlorhaltige Produkte verwenden. Alle gewaschenen Teile müssen gespült und vor dem Wiedereinsetzen sorgfältig abgetrocknet werden. Jedes abgenommene oder ausgebaute Geräteteil muss wieder korrekt in der ursprünglichen Position angebracht werden, um einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb zu gewährleisten.

INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG DER EDELSTAHLFLÄCHEN (AISI 304, AISI 430). Für die Entfernung von Speiseresten und hartnäckiger Verschmutzungen lauwarmes Seifenwasser und eventuell einen Holzspatel verwenden. Verkratzte Oberflächen können mit sehr feiner Stahlwolle oder Scheuerfilz aus Synthetikfaser geglättet werden, wobei in Richtung der ursprünglichen Satinierung zu reiben ist. Für die Beseitigung von Rostflecken, die durch unzureichende Instandhaltung oder Kontakt mit oxidierenden Produkten entstehen können, spezielle Reiniger für industriellen Gebrauch benutzen (z. B. Soilax, Diversey, Level, Oakite, Henkel). Eventuelle durch Verbrennungen verursachte Abfärbungen oder dunkle Hitzeflecken mit Spezialreinigern (z. B. Smac Stahlglanz) behandeln, die dem Stahl wieder seinen natürlichen Glanz verleihen und zudem als Schutzbarriere gegen das Eindringen von korrosionsfördernder Feuchtigkeit und Verschmutzung wirkt.

REINIGUNG DES OFENTÜRGLASES: die Glasscheibe stets im abgekühlten Zustand mit einem weichen Tuch und Spezialprodukten (z. B. Vetril, Deco, Glassex) reinigen.

ENTSORGUNG (Abb. 31)

In diesem Elektrohaushaltsgerät befinden sich WEEE-Komponenten “Abfälle elektrischer und elektronischer Geräte”, die im Sinne einer umweltgerechten Entsorgung nach Materialien zu trennen sind. Vorhandene WEEE: Kondensatoren, Schalter, gedruckte Schaltungen, Stromkabel.

DIESES ELEKTROHAUSHALTSGERÄT DARF NICHT IN DEN NORMALEN HAUSMÜLL GELANGEN, SONDERN MUSS BEI DEN ZUSTÄNDIGEN SAMMELSTELLEN FÜR DIE GETRENNTE SAMMLUNG ABGEGEBEN WERDEN:



Abb. 31

Die Richtlinie 2002/96/EG verfolgt mit der differenzierten Sammlung der WEEE den Schutz der Umwelt und der Gesundheit und einen vernünftigen Gebrauch der natürlichen Ressourcen.
Bei Anlieferung eines Neugerätes verpflichtet sich der Händler, dieses am Ende seiner Lebensdauer abzuholen und bei den Sammelstellen abzugeben, die für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zugelassen sind.

Der Hersteller dieses Elektrohaushaltsgerätes erfüllt die Richtlinie 2002/96/EG, indem er die Rücknahme, Wiederverwertung und das Recycling der WEEE unterstützt und fördert.

ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERER

ALLGEMEINE BETRIEBSANGABEN. Nach dem Drücken einer Funktionstaste kann die gewünschte Zeit über die Tasten +/- eingestellt werden. Die Einstellung erfolgt schneller, wenn die Taste gedrückt gehalten wird. Wird die Funktionstaste leicht gedrückt und wieder losgelassen, erscheint auf dem Display 5 Sekunden lang die gewählte Funktion und die Einstellung kann während dieser Zeit ausgeführt werden. 5 Sekunden nach dem Loslassen einer Funktionstaste oder nach vorgenommener Einstellung wird auf dem Display wieder die Uhrzeit angezeigt. Ein eingestelltes Programm wird sofort gestartet. Die Programmierung fertig stellen, indem über die entsprechenden Bedientasten die gewünschte Funktion und die Backofentemperatur gewählt wird. Sofort nach Anschluss an die elektrische Stromversorgung (wie auch nach einem eventuellen Stromausfall) werden auf dem Display drei blinkende Nullen angezeigt. **Die exakte Uhrzeit einstellen.**

EINSTELLUNG DER EXAKTEN UHRZEIT (UHR). Die Funktion Uhr wählen, indem die Tasten Garzeit und Garzeitende gleichzeitig gedrückt werden. Die Uhrzeit mit den Tasten +/- einstellen

MANUELLER BETRIEB. Die Tasten Garzeit und Garzeitende gleichzeitig drücken. Das Symbol A (automatisches Programm) wird ausgeblendet und das Topfsymbol leuchtet auf (manuelle Funktion). Mit diesem Vorgang wird jedes eingestellte Programm gelöscht.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB: GARZEIT. Die Taste Garzeit drücken und die gewünschte Garzeit über die Tasten +/- einstellen. Es erscheint das Symbol A (automatisches Programm) und das Topfsymbol. Der Relaisausgang wird aktiviert. Am Ende des Garvorgangs ertönt das akustische Signal, das Relais wird deaktiviert und das Symbol A blinkt.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB: GARZEITENDE. Die Taste Garzeitende drücken und die gewünschte Uhrzeit über die Tasten +/- einstellen. Es erscheint das Symbol A (automatisches Programm) und das Topfsymbol. Der Relaisausgang wird aktiviert. Am Ende des Garvorgangs ertönt das akustische Signal, das Relais wird deaktiviert und das Symbol A blinkt.

AUTOMATISCHER BETRIEB: GARZEIT, GARZEITENDE UND GARZEITBEGINN. Die Taste Garzeit drücken und die gewünschte Garzeit über die Tasten +/- einstellen. Es erscheint das Symbol A (automatisches Programm) und das Topfsymbol. Der Relaisausgang wird aktiviert. Danach die Taste Garzeitende drücken und die gewünschte Uhrzeit über die Tasten +/- einstellen. Auf diese Weise kann es zu einem späteren Garzeitbeginn kommen. Eine falsche Programmierung wird durch ein akustisches Signal gemeldet. Am Ende des Garvorgangs ertönt das akustische Signal, das Relais wird deaktiviert und das Symbol A blinkt.

TIMER (MINUTENEINSTELLUNG MIT ANSCHLIESSENDEM AKUSTISCHEM SIGNAL). Die Taste Timer drücken und die gewünschte Zeit über die Tasten +/- einstellen. Während die eingestellte Zeit verstreicht, leuchtet das Klingel-Symbol. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt das akustische Signal.

AKUSTISCHES SIGNAL. Das akustische Signal ertönt noch weitere 7 Minuten, nachdem der Countdown der Minuteneinstellung oder das Garprogramm beendet sind. Durch Drücken einer der drei Funktionstasten (Timer, Garzeit und Garzeitende) wird das Signal abgestellt. Der Klang des akustischen Signals kann durch Drücken der Taste (-) personalisiert werden.

KONTROLLE PROGRAMMIERUNG UND EINGABEFEHLER. Jede laufende Programmierung kann durch Drücken der entsprechenden Funktionstaste überprüft werden. Jeder Programmierungsfehler wird durch das akustische Signal und das Blinken des Symbols A angezeigt.

ANNULLIEREN EINES PROGRAMMS. Ein Programm kann durch Wahl der manuellen Funktion annulliert werden (gleichzeitiges Drücken der Tasten Garzeit und Garzeitende).

ELEKTRONISCHER TIMER

EINSTELLUNG DER EXAKTEN UHRZEIT (UHR). TASTE 1 drücken und loslassen. TASTE 3 für den Nummernvorlauf (+) und ggf. TASTE 2 für den Rücklauf (-) drücken. Nach Einstellung der EXAKTEN UHRZEIT 10 Sekunden warten, bis der Vorgang automatisch gespeichert wird.

PROGRAMMIERUNG TIMER. TASTE 3 für den Nummernvorlauf (+) und ggf. TASTE 2 für den Rücklauf (-) drücken. Es kann eine Zeit zwischen mind. 10 Sekunden und max. 10 Stunden eingestellt werden. Nach ca. 5 Sekunden beginnt der Countdown, der angezeigt wird; nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt das akustische Signal.

ABSTELLEN DES AKUSTISCHEN SIGNALS. TASTE 3 drücken.

ELEKTRONIK-BERÜHRUNGSFELD TIMER



BEDIENUNG

Netzfrequenz-Erkennung

Beim Einschalten wird die Netzfrequenz bestimmt. Wenn der Timer an 60 Hz angeschlossen wird, blinkt das Celsius-Symbol während des Startens.

Einschalten

Beim Einschalten wird das Relais geöffnet. Das Display- und AUTO-Symbol blinkt und die Tageszeit beginnt mit 0:00. Das Gerät bleibt solange im Einschalt-Status bis die Tageszeit eingestellt wird.

Einstellen der Tageszeit

Drücken Sie die PLUS- und MINUS-Tasten gleichzeitig. Beim Einschalten ist auch das Drücken der MODE-Taste möglich.
Die Tageszeit kann mit PLUS oder MINUS eingestellt werden, solange der Doppelpunkt zwischen Stunden und Minuten blinkt. Der Schnelleinstell-Modus startet, wenn PLUS oder MINUS länger als eine Sekunde lang gedrückt gehalten werden. Wird der Tageszeit-Einstellungsmodus gewählt, während ein Automatik-Programm aktiv ist, wird dieses gelöscht.

Der Signalton

Der tutende Signalton-Alarm ertönt, wenn der Minutenzähler die eingestellte Endzeit erreicht hat. Das Signal kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgeschaltet werden, bei Erreichen des Signaldauerlimits geht der Ton automatisch aus.
Ändern der Signalton-Frequenz
Drücken Sie zuerst Plus und Minus gleichzeitig (Menü zur Zeiteinstellung) und dann Mode, um das Menü zum Ändern der Signalton-Frequenz aufzurufen. Solange der Text tonX sichtbar ist, kann die Signalton-Frequenz durch wiederholtes Berühren von Minus geändert werden.
Hinweis: Wenn das Touchpad inaktiv ist, wird ein visueller Alarm nur zurückgesetzt, wenn eine gültige Tastenkombination länger als zwei Sekunden gedrückt wird.

Löschen von Programmierungen und Manuelle Funktion

Die Dauer des Minutenzählers kann gelöscht werden durch:
a) “Funktion löschen”: Wählen Sie zuerst das Minutenzählerprogramm, drücken Sie dann gleichzeitig PLUS- und MINUS-Taste. Danach kehrt das Display vom Einstellungsmodus sofort zur Tageszeit-Anzeige zurück.
b) Herunterzählen der Dauer auf Null. Der Timer bleibt im Einstellungsmodus.

Minutenzähler

Während der Minutenzählermodus gewählt ist, blinkt das Glockensymbol und das Display zeigt die verbleibende Zeit in Stunden und Minuten an, erst wenn die letzte Minute angebrochen ist, werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.
Ein laufendes Minutenzählerprogramm wird durch das dauerhaft leuchtende Glockensymbol angezeigt. Wenn die Alarmzeit beendet ist, ertönt ein tutender Signalton und das Glockensymbol blinkt.
Das Minutenzählerprogramm läuft unabhängig von anderen Programmen.

Tastensperre

Nach dem Einschalten, einem Reset oder wenn 7 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, wird die Tastensperrfunktion aktiviert. Durch Drücken einer gültigen Taste oder Tastenkombination für 2 Sekunden oder länger wird die Tastensperre deaktiviert.

ELEKTRONIK-BERÜHRUNGSFELD PROGRAMMIERUNG



BEDIENUNG

Betrieb mit 60Hz Netzfrequenz

Nur beim Einschalten wird automatisch geprüft, ob die Netzfrequenz 50Hz oder 60 Hz beträgt. Wenn 60 Hz festgestellt wird, blinkt das Celsius-Symbol im Einschaltmodus.

Einschalten

Beim Einschalten wird der Relais-Kontakt geöffnet. Das Display- und AUTO-Symbol blinkt und die Tageszeit beginnt mit 0:00. Das Gerät bleibt solange im Einschalt-Status mit blinkender Tageszeit bis die Tageszeit eingestellt wird.

Einstellen der Tageszeit

Drücken Sie die PLUS- und MINUS-Tasten gleichzeitig. Beim Einschalten ist auch das Drücken der MODE-Taste möglich.
Die Tageszeit kann mit PLUS oder MINUS eingestellt werden, solange der Doppelpunkt zwischen Stunden und Minuten blinkt. Der Schnelleinstell-Modus startet, wenn PLUS oder MINUS länger als eine Sekunde lang gedrückt gehalten werden. Wird der Tageszeit-Einstellungsmodus gewählt, während ein Automatik-Programm aktiv ist, wird dieses gelöscht.

Das Relais

Der Relaiskontakt ist normalerweise geschlossen, wird aber bei Ende eines Automatikprogramms, vor dem Erreichen der Vollautomatikstartzeit oder nach dem Einschalten, vor dem Einstellen der Tageszeit, geöffnet.
Das Topfsymbol stellt den Relais-Zustand an, es leuchtet auf, wenn der Relaiskontakt geschlossen wird.

Der Signalton

Der tutende Signalton-Alarm ertönt, wenn der Minutenzähler die eingestellte Endzeit erreicht hat. Das Signal kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgeschaltet werden, bei Erreichen des Signaldauerlimits geht der Ton automatisch aus.
Ändern der Signalton-Frequenz
Die Signalton-Frequenz kann in 3 zirkulären Schritten durch Drücken von MINUS geändert werden. Drücken Sie MINUS einige Sekunden lang, während das Display die Tageszeit anzeigt, um das aktuell eingestellte Signal anzuhören. Jeder weitere Tastendruck im Zeitfenster ändert den Signalton. Nun ist dieser Ton gültig als Programmende-Alarmsignal.

Löschen von Programmierungen und Manuelle Funktion

Die Programmierzeiten des Minutenzählers oder von Automatikprogrammen kann gelöscht werden durch:
a) “Funktion löschen”: Drücken Sie gleichzeitig die PLUS- und MINUS-Taste.

Wählen Sie für den Minutenzähler zuerst das Minutenzählerprogramm.
Das Auto-Programm wird so in jedem anderen Displaymodus gelöscht. Diese „Manuelle“ Funktion schließt das Relais.
Danach kehrt das Display vom Einstellungsmodus sofort zur Tageszeit-Anzeige zurück.

b) Herunterzählen der Programm-Dauer auf Null oder der Endzeit auf die reale Zeit. Nach diesem Löschen bleibt der aktuelle Einstellungsmodus.

Programmwahl

Wählen Sie die folgenden Programme im Wechsel durch Drücken der MODE-Taste:

1) Minutenzähler:
   Das Glockensymbol blinkt. Stellen Sie die Alarmzeit mit +/- ein.
2) Auto-Programm-Dauer:
   Anzeige „dur“. Das Display wechselt automatisch zwischen der Anzeige „dur“ und dem Zeitdauereinstellungsmodus bis das Zeitfenster durchlaufen ist. Wird +/- gedrückt, während „dur“ angezeigt wird, wechselt das Display zum Dauereinstellungsmodus. Stellen Sie die Dauer des Auto-Programms mit +/- ein.
3) Auto-Programm-Endzeit:
   Anzeige “End“. Das Display wechselt automatisch zwischen der Anzeige “End“ und dem Endzeiteinstellungsmodus bis das Zeitfenster durchlaufen ist. Wird +/- gedrückt, während „End“ angezeigt wird, wechselt das Display zum Endzeiteinstellungsmodus. Stellen Sie die Endzeit des Auto-Programms mit +/- ein.
4) Anzeige der Tageszeit

Minutenzähler

Während der Minutenzählermodus gewählt ist, blinkt das Glockensymbol und das Display zeigt die verbleibende Zeit in Stunden und Minuten an, erst wenn die letzte Minute angebrochen ist, werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.
Ein laufendes Minutenzählerprogramm wird durch das dauerhaft leuchtende Glockensymbol angezeigt. Wenn die Alarmzeit beendet ist, ertönt ein tutender Signalton und das Glockensymbol blinkt.
Das Minutenzählerprogramm läuft unabhängig von anderen Programmen.

Halbautomatisches Programm mit Dauer oder Endzeit

Einstellung der Programmzeit
Wählen Sie entweder Dauer oder Endzeit und stellen Sie die gewünschte Zeit mit PLUS/MINUS ein. Während der Dauer- oder Endzeiteinstellungsmodus gewählt ist, blinkt des Auto-Symbol.
Endzeit und Dauer sind verknüpft durch: Endzeit = aktuelle Zeit + Dauer.
Wenn ein Programm eingestellt ist, kann die Endzeit nicht verringert werden. Noch kann die Programmdauer verlängert werden, wenn eine Endzeit eingestellt ist.
Programmablauf
Während das Automatik-Programm abläuft, ist das Auto-Symbol dauerhaft erleuchtet und am Display wird die Tageszeit angezeigt. Der Relaiskontakt ist geschlossen.
Automatik-Programm-Ende
Wenn die Dauer abgelaufen ist oder die Tageszeit die Endzeit erreicht, wird der Relaiskontakt geöffnet und das Topfsymbol ausgeschaltet. Das Auto-Symbol blinkt und ein tutender Signalton zeigt an, dass das Automatik-Programm beendet ist. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Signalton abgeschaltet und der Relaiskontakt geschlossen.

Vollautomatisches Programm mit Dauer und Endzeit

Die Einstellung erfolgt wie für das halbautomatische Programm, aber es müssen sowohl Dauer als auch Endzeit eingestellt werden.
Endzeit und Dauer definieren die Programmstartzeit wie folgt: Startzeit = Endzeit – Dauer.
Bevor die Vollautomatikstartzeit erreicht wird, wird der Relaiskontakt geöffnet. Das Programm startet, wenn die Tageszeit gleich der Startzeit ist und funktioniert dann wie für das halbautomatische Programm beschrieben.
Begrenzung der Dauer- und Endzeit-Einstellungen:
Wenn die berechnete Startzeit eine Minute nach der aktuelle Zeit liegt, kann die Dauer nicht verlängert und die Endzeit nicht verringert werden. Dies verhindert, dass die Startzeit vor der aktuellen Zeit liegt.

Tastensperre

Nach dem Einschalten, einem Reset oder wenn 8 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, wird die Tastensperrfunktion aktiviert. Durch Drücken einer zulässigen Taste oder Tastenkombination für 2 Sekunden oder länger wird die Tastensperre deaktiviert.
Wenn eine Tastenkombination zur Deaktivierung der Tastensperre länger als 8 Sekunden gedrückt wird, wird die Tastensperre aktiviert.